



Speisen- und Menüvorschläge

***Wir bitten um Beachtung:
Die Personenzahl die Sie am Vortag Ihrer Veranstaltung anmelden
wird von uns berechnet.***

Landhaus Lauble

Jürgen Lauble
Föhrenbühl 65
78132 Hornberg

Tel.: +49 (0) 78 33-93 66 0 Fax: +49 (0) 7833-93 66 66
E-Mail: info@landhaus-lauble.de

Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast,

zum feierlichen Anlass oder wichtigen Geschäftsessen das richtige Menü zu finden, alle Geschmäcker zu treffen, etwas Besonderes servieren zu lassen, stellt für jeden Gastgeber eine Herausforderung dar.

Deshalb haben wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten und Menüs zusammengestellt.

Ob Sie nun Ihr Menü individuell gestalten, ein ganz spezielles Menü suchen oder auch Ihre eigenen Ideen und persönlichen Wünsche umsetzen möchten, unser Landhaus Lauble Team steht Ihnen bei allen Fragen zur Seite.

Sie suchen eine außergewöhnliche Menüzusammenstellung - unsere Küche hat Erfahrung mit der Verarbeitung von hochwertigen Edelprodukten (z.B. Hummer, Gänseleber ect.) auch in diesem Bereich verwöhnen wir Sie gerne.

Sie können von uns immer höchste Aufmerksamkeit und beste gastronomische Qualität zu fairen Konditionen erwarten.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen bei uns im Landhaus Lauble willkommen zu heißen.

*Mit freundlichen Grüßen
Familie Lauble*

Kalte Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone</i>	<i>8,50 €</i>
<i>½ Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet an kleinem Salat mit Butter und Weißbrot</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico- Vinaigrette und kleinem Salat</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Variation von der Gutacher Lachsforelle und Weißbrot</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lachs</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Kleiner Feinschmeckersalat</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Roulade von Edelfischen im Wirsingmantel mit Kaviarsahne und Salatbukett</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Hausgemachte Terrine (vom Reh, Kalb oder Ente) an Salatarrangement mit passender Soße</i>	<i>10,80 €</i>

Suppen

<i>Nudelsuppe</i>	4,20 €
<i>Flädlesuppe</i>	4,50 €
<i>Kraftbrühe mit Kräuterroulade</i>	4,80 €
<i>Badische Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle</i>	4,80 €
<i>Frische Kräuterrahmsuppe</i>	5,00 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	4,80 €
<i>Schwarzwälder Räucherforellenrahmsuppe</i>	5,00 €
<i>Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen</i>	5,50 €

Hauptgerichte

<i>Jägerbraten mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle und Kroketten</i>	14,80 €
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren</i>	14,80 €
<i>Zarter Putenbraten an Rahmsauce mit Reis</i>	16,50 €
<i>Gebratenes Poulardenbrüstchen auf Rahmgemüse mit Nudeln</i>	18,80 €
<i>Badischer Sauerbraten in Burgundersauce mit hausgemachten Spätzle</i>	17,50 €
<i>Gemischter Braten Schweinebraten, Putenbraten und gefüllte Kalbsbrust, dazu Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Gemüseplatte</i>	19,50 €
<i>Schweinefilet am Stück gebraten, an Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse</i>	19,50 €
<i>Zarter Kalbsbraten mit hausgemachten Spätzle Kroketten und frischem Gemüse</i>	19,80 €
<i>Wildragout mit gefüllter Birne, hausgemachte Spätzle und Kroketten</i>	17,80 €
<i>Hirschbraten mit Wildrahmsauce, gefüllter Birne hausgemachte Spätzle, und Kroketten</i>	18,50 €
<i>Kalbsrückensteak mit Pilzkruste, Morchelrahmsauce, Spätzle, Kroketten und frischem Gemüse</i>	23,50 €

<i>Barbarie Entenbrust rosa gebraten, Rotweinsauce, Schupfnudeln und frisches Gemüse</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce, Mandelbrokkoli, Schupfnudeln und sautierten Pilzen</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Lammkotelette mit Kräuterkruste, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>26,90 €</i>

Büffet

*Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen gerne ein Büffet
mit verschiedenen Terrinen, Pasteten, Fleisch- und Fischzubereitungen
nach Ihren Wünschen zu.*

*Ebenfalls gestalten wir auch gerne ein Dessertbüffet mit verschiedenen
Mousse, Parfaits, frischem Fruchtsalat und Eis.*

Auch hierbei richten wir uns ganz nach ihren Wünschen.

Der Preis richtet sich nach den angebotenen Speisen.

Desserts

<i>Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis</i>	5,50 €
<i>Frischer Fruchtsalat mit Cassissorbet</i>	6,80 €
<i>Frischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce</i>	6,80 €
<i>Haselnussauflauf mit frischem Früchtearrangement und Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Kirschwasserparfait mit Früchten</i>	7,20 €
<i>Cremé brûléé von der Tonkabohne mit Früchten</i>	7,20 €
<i>Grießsoufflé mit Früchten und Vanilleeis</i>	7,20 €
<i>Parfaitteller (verschiedene Parfaits)</i>	7,50 €
<i>Dessertvariation verschiedene hausgemachte Dessert Spezialitäten</i>	8,80 €

Dessert nach Wahl (verschiedene Eisbecher aus unserer Eiskarte)

Unsere AGB's

- **Die Personenzahl die Sie am Vortag Ihrer Veranstaltung anmelden wird von uns berechnet.**
- **Der Kaffee Gedeckpreis beträgt 2,00 Euro pro Person- bei von Ihnen mitgebrachten Kuchen und Torten.**
- **Wenn Sie selbst keine Dekoration für Ihr Fest mitbringen, berechnen wir pauschal 15,00 Euro (Blumen, Tischband und Kerzen)**
- **Sollten Sie spezielle Wünsche zur Dekoration haben, können Sie diese über unsere Hausgärtnerei zum Einkaufspreis beziehen und nach Ihrer Veranstaltung mitnehmen.**
- **Wir bitten Sie keine Wunderkerzen auf den Tischen und Polstern zu verwenden, da es hierdurch bereits mehrfache Schäden gab. Ansonsten müssen wir Ihnen diese in Rechnung stellen.**
 - **Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis!**